№03 (11) ФЕВРАЛЬ 2007

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

блины, блинчики и оладьи



ISSN 1819-9488
9 771819 948005 07003











Дорогие друзья!

У каждой опытной хозяйки есть свой способ замешивать тесто и печь блины. Кто-то добавляет молоко в муку, кто-то, наоборот, всыпает муку в молоко. Много спорят и о других тонкостях несложного, в общем-то, процесса. В этом выпуске нашего журнала мы знакомим вас с разными способами приготовления блинов и блинчиков. Выбирайте тот, который у вас лучше получается.
Надеемся, что в дни Масленицы наши рецепты сделают вашу жизнь легче и вкуснее.
Желаем успехов!

Ваша редакция





условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- ● легкие рецепты
- ●● рецепты средней сложности
- ●●● рецепты для опытных кулинаров

★ полезный совет

содержание





как испечь блины

ЧТО НУЖНО:

200 г муки
• щепотка соли
2 яйца
1,5 ст. л. сахара
400 мл молока
150 мл воды
2 ст. л. растительного масла
10 г сливочного масла

Время приготовления: 35 мин.
Количество: 24–25 шт. (диаметром 18 см)
1 штука: 58,1 ккал
белки – 1,7 г, жиры – 2,6 г, углеводы – 6,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку с солью просеять в миску, держа сито повыше, чтобы мука «проветрилась». Сделать посередине углубление, вбить в него яйца и размешать, собирая муку с краев к центру.

2 Соединить молоко с водой и сахаром. Продолжая размешивать, постепенно добавить в муку жидкость. Мешать до тех пор, пока не исчезнут все комки и тесто не станет напоминать по консистенции жидкую сметану. Добавить растительное масло и взбить тесто венчиком или миксером.

3 Сильно разогреть сковороду. Взяв салфеткой небольшой кусочек сливочного масла, промазать им всю поверхность сковороды.

*** Больше сковороду смазывать маслом не надо.**

4 Влить на сковороду примерно 1/3 половника теста. Приподнять ее над огнем и сделать быстрое круговое движение, чтобы тесто распределилось по всей поверхности сковороды.

5 Через 30–35 сек. перевернуть блин на другую сторону. Это удобнее делать широкой лопаткой. Готовить еще 10–12 сек.

6 Выложить готовый блин на блюдо, смазать небольшим количеством сливочного масла. Продолжать печь блины, пока не будет использовано все тесто. Складывать блины стопкой, промазывая каждый блин сливочным маслом.

*** Блюдо с уже готовыми блинами надо накрывать большой миской, чтобы блины не остыли, или держать на водяной бане.**

Подают блины со сметаной, икрой, рыбой, вареньем.

заправка для блинов из редиса

ЧТО НУЖНО:
На 10–12 блинов

- **1** пучок редиса
- **1** пучок укропа
- **2 ст. л.** сметаны
- соль по вкусу

Время приготовления: 10 мин.
1 порция: 20,8 ккал
белки – 2,5 г, жиры – 0,8 г, углеводы – 0,9 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Редис и укроп вымыть, обсушить и измельчить. Сложить в миску.

2 Добавить сметану, посолить по вкусу и перемешать.



заправка для блинов из копченой сельди

ЧТО НУЖНО:
На 10–12 блинов

- **1** копченая сельдь
- **2** крутых яйца
- **1** пучок зеленого лука

Время приготовления: 20 мин.
1 порция: 83,8 ккал
белки – 7,0 г, жиры – 6,2 г, углеводы – 0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сельдь очистить от кожицы, удалить голову. Сделать продольный надрез вдоль хребтовой кости и разделить рыбу на 2 части. Вынуть хребет с реберными костями. Пинцетом удалить мелкие косточки. Измельчить филе ножом или в блендере.

2 Яйца очистить и мелко порубить. Лук вымыть, обсушить и измельчить.

3 Смешать в миске селедочный фарш, яйца и укроп.









блинчики с мясом





ЧТО НУЖНО:

- **500 г** говяжьего фарша
- **1** крутое яйцо
- **1** консервированный острый перец
- **1** пучок укропа
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Количество: 12 шт.
1 порция: 105,4 ккал
белки – 7,8 г, жиры – 7,3 г, углеводы – 2,1 г



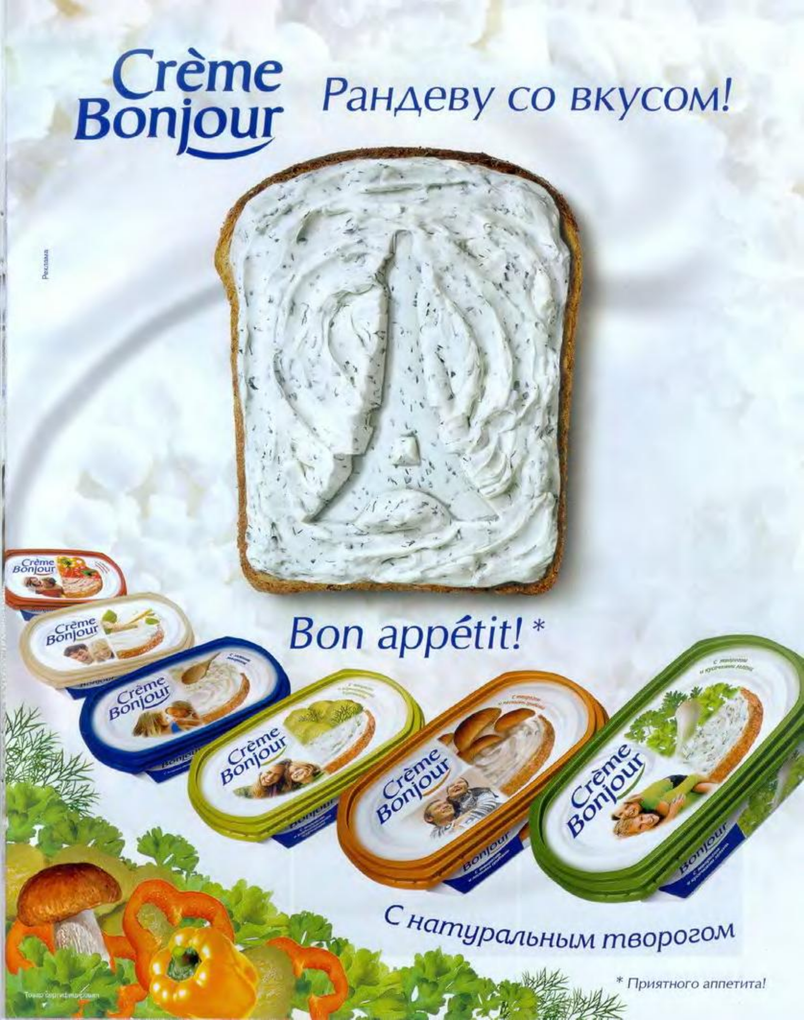
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, выложить фарш. Готовить, размешивая и разбивая комки, 6 мин. Яйцо очистить и размять вилкой. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Перец мелко нарезать. Смешать в миске фарш с яйцом, перцем и укропом. Посолить по вкусу.

2 Испечь блины. Положить в центр каждого по 2 ст. л. начинки. Свернуть блины конвертиками.

3 Разогреть в сковороде оставшееся масло, обжарить блинчики, по 1 мин. с каждой стороны.




Crème Bonjour
Рандеву со вкусом!
Реклама
Bon appétit! *
С натуральным творогом
* Приятного аппетита!
Товар сертифицирован




1


2


3





блины с припеком

ЧТО НУЖНО:

200 г	муки
•	щепотка соли
1,5 ст. л.	сахара
2	яйца
400 мл	молока
150 мл	воды
2 ст. л.	растительного масла

Для припека:

1	большая луковица
1	пучок зеленого лука
2	крутых яйца
1	большая морковка
50 г	сухих белых грибов
1 ст. л.	муки
•	растительное масло для обжаривания
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 303,1 ккал
белки – 10,4 г, жиры – 15,6 г, углеводы – 30,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с солью. Смешать молоко с водой, сахаром и яйцами. Тонкой струйкой, постоянно размешивая, всыпать муку. Продолжать интенсивно вымешивать, пока тесто не станет абсолютно однородным. Добавить масло, перемешать. Оставить в теплом месте на 30 мин.

Первый способ. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла. Обжарить репчатый и зеленый лук, 4 мин.

2 Влить в сковороду с луком 0,5 поварешки теста. Готовить 1 мин. Перевернуть блин на другую сторону и готовить еще 30 сек. Переложить на блюдо.

3 **Второй способ.** Яйца очистить и порубить.

4 Сковороду нагреть, смазать небольшим количеством масла. Влить 0,5 поварешки теста, готовить 30 сек. Всыпать 1 ст. л. яиц, готовить еще 30 сек. Перевернуть блин на другую сторону и печь 30 сек.

5 **Морковный припек.** Морковь очистить, нарезать тонкими кружками, затем разрезать кружки на 4 сектора. Обжарить морковь в 1 ст. л. масла, 4 мин. Влить 0,5 поварешки теста и готовить, как описано выше.

6 **Грибной припек.** Грибы вымыть, отварить в кипящей воде, 3 мин. Отбросить на дуршлаг, остудить. Грибы нарезать и обжаривать в 1 ст. л. масла, 3 мин. Добавить муку, перемешать, влить тесто и готовить, как описано выше.







сырные блины



ЧТО НУЖНО:

- **2,5** стакана муки
- **5** яиц
- **3 ст. л.** молока
- **300 г** российского сыра
- щепотка соли
- масло для обжаривания



1



2





3

Время приготовления: 35 мин.
Количество: 25 шт.
1 порция: 125,5 ккал
белки – 5,5 г, жиры – 6,1 г, углеводы – 12,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сыр натереть на мелкой терке.

2 Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить просеянную с солью муку и сыр, перемешать. Отдельно взбить белки и аккуратно ввести в тесто.

3 Разогреть сковороду, смазать ее маслом. Выкладывать по 1 ст. л. теста и готовить 1 мин. Затем блинчики перевернуть и печь еще 1 мин.

Дорогие друзья!

Школа кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ» и магазин «Биогурме» представляют совместный проект – новые занятия курса «Здоровое питание»

- Не пора ли прекратить есть нитраты?
- Как похудеть с пользой для здоровья?
- Что такое экологически чистые продукты и почему они так популярны в Европе?
- Что и как из них приготовить и можно ли их покупать в Москве?

На нашем занятии вы не только получите ответы на эти и другие вопросы. У вас будет уникальная возможность попробовать экологические продукты и приготовить вместе с нашим преподавателем 8 здоровых и правильных блюд из биопродуктов.



Стоимость занятий:

- **Курс «От простого к сложному»:**

1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.
Тематические занятия	2300 руб.
Этнические темы	3500 руб.
Абонемент:	
4 занятия	7500 руб.
6 занятий	9500 руб.
Абонемент на год:	
(неограниченное количество посещений)	$2500

Мы принимаем к оплате пластиковые карты



Темы занятий на февраль:

- От простого к сложному
- Французская кухня
- Итальянская кухня
- Японская кухня
- Китайская кухня
- Горячее из мяса и птицы
- Русская кухня
- Широкая Масленица
- Постный стол
- Мастер-класс А. Селезнева
- Блины, блинчики и оладьи
- Здоровое питание на основе экологически чистых продуктов
- Супы от французского до японского
- Домашние обеды
- Блюда из рыбы и морепродуктов
- Мексиканская кухня

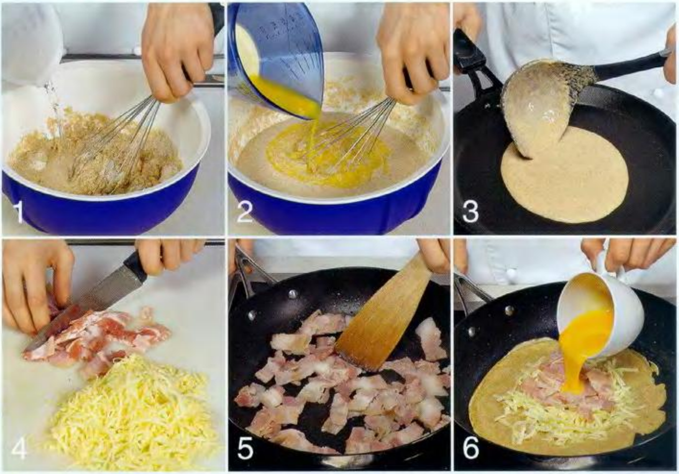
МАСТЕР-КЛАСС Александра Селезнева



Александр Селезнев – признанный мастер кондитерского дела, лауреат многочисленных российских и международных профессиональных конкурсов. Он возглавляет собственный «Кондитерский дом», участвует в различных телепередачах, постоянно совершенствует профессиональные навыки в Париже.

Информация о Школе на сайте www.gastromag.ru и по телефону (495) 725-1070





бретонские блинчики с яйцом

ЧТО НУЖНО:

2/3 стакана ржаной или гречневой муки
2 ст. л. пшеничной муки
1 ч. л. соли
1 ст. л. растопленного сливочного масла
6 полосок бекона
12 яиц
50 г сыра грюйер
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6
1 порция: 306 ккал
белки – 18,9 г, жиры – 17,4 г, углеводы – 18,4 г

КСТАТИ

Galette de Sarrasin – классическое блюдо французской провинции Бретань. Помимо бекона и яйца в эти блинчики кладут помидоры, грибы, картофель, лук-порей, различные колбасные изделия.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миску просеять муку с солью. Размешивая, постепенно добавлять воду, пока тесто не станет по консистенции как жидкая сметана.

2 Добавить в тесто растопленное сливочное масло, перемешать и оставить на 30 мин.

3 Разогретую сковороду смазать небольшим кусочком масла и выпечь блины, как было описано в основном рецепте.

4 Сыр натереть на терке. Бекон нарезать кусочками по 2 см шириной.

5 На сухой сковороде обжарить бекон, по 1 мин. с каждой стороны. Переложить кусочки на бумажные салфетки.

6 На эту же сковороду выложить 1 блин, прогреть его, 30 сек., затем перевернуть. Положить на него несколько кусочков бекона, присыпать сыром и вылить 1 яйцо. Как только яйцо начнет схватываться, быстро свернуть блин 4 раза и выложить на блюдо. Так же приготовить оставшиеся блины.

конверт из блинов с бараниной

ЧТО НУЖНО:

4 блина
400 г баранины без костей
• соль по вкусу
1 ст. л. растительного масла
1 помидор
2 соленых огурца
4 листа салата латука
4 ст. л. острого кетчупа

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 387,7 ккал
белки – 18,8 г, жиры – 28,3 г, углеводы – 14,4 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баранину вымыть и нарезать небольшими тонкими кусочками. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить мясо, по 4 мин. с каждой стороны. Посолить по вкусу и снять с огня.

2 Помидор вымыть и разрезать на 8 тонких кружков. Огурцы тоже нарезать тонкими кружками. Латук вымыть и обсушить.
Положить на каждый блин по 1 листу латука, 2 кружка помидора и несколько кружков огурца. Сверху положить несколько кусочков мяса, полить кетчупом.

3 Свернуть блины в широкую трубочку, обернуть бумажной лентой и закрепить деревянными зубочистками.


Широкая масленица!
Вот и пришла пора с зимой распрощаться - широко гуляет Масленица, веселая, разудалая! Уж сколько веков на Руси люди эти дни празднуют да блины едят. Какая же Масленица без блинов? Ну а блин без сметаны - все равно, что день без солнышка! Масленичный блин настоящую сметану любит, особенно нашу, деревенскую. Сметана «Домик в деревне» вкусна и густа: хозяйке - радость, праздничному столу - украшение! Угощайтесь, мои родные, кушайте на здоровье! С праздником вас!
Ваша Бабушка
Домик в деревне
НАТУРАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА!
СМЕТАНА
Вимм-Билль-Данн
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



блинчики с начинкой пиперад











ЧТО НУЖНО:

- **8** блинов
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1** небольшая луковица
- **1** сладкий красный перец
- **1** сладкий желтый перец
- **1** зубчик чеснока
- **450 г** консервированных помидоров
- **75 г** тертого сыра грюйер
- соль по вкусу

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 4
1 порция: 273 ккал
белки – 10,1 г, жиры – 15,3 г, углеводы – 23,7 г



КСТАТИ

Пиперад – итальянская овощная приправа из сладких перцев и томатов

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Испечь блины так, как описано в основном рецепте.

2 Лук очистить и нарезать тонкими колечками. Перцы вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить и измельчить.

3 В сковороде разогреть оливковое масло, уменьшить огонь, выложить лук и нарезанный перец и готовить под крышкой 15 мин. Добавить чеснок и готовить без крышки 30 сек. Положить помидоры вместе с соком, размять ложкой, перемешать. Снова накрыть сковороду крышкой и тушить 15 мин.

4 Сыр натереть на мелкой терке.

5 Каждый блин присыпать тертым сыром, оставив с краев 2 см. Положить по 2 ст. л. начинки и свернуть блины конвертиком.

6 Разогреть духовку до 200 °С. В форму для запекания положить блины швом вниз. Поставить в духовку и запекать 15 мин.




1


2


3



блинчатый пирог закусочный

ЧТО НУЖНО:

20	блинов диаметром 18 см
1	пучок петрушки
1	пучок укропа
1	пучок зеленого лука
1 ст. л.	сливочного масла
1 ст. л.	майонеза
4	большие луковицы
1,5 ст. л.	сахара
2 ст. л.	растительного масла
1	авокадо
1	небольшая луковица
2	зубчика чеснока
1 ст. л.	сока лимона
•	щепотка соли
400 г	филе малосольного лосося или форели

Время приготовления: 30 мин. + 2 часа
Порций: 10
1 порция: 322,6 ккал
белки – 12,8 г, жиры – 20,2 г, углеводы – 22,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Петрушку, укроп и зеленый лук вымыть и тщательно обсушить, затем очень мелко нарезать. Сливочное масло нагреть до комнатной температуры. Смешать зелень с маслом и майонезом, чуть подсолить.

2 Большие луковицы очистить и нарезать тонкими кольцами. Разогреть в сковороде растительное масло, положить сахар. Готовить, пока сахар полностью не растворится. Выложить лук и, постоянно помешивая, обжаривать на небольшом огне 4 мин. Снять с огня.

3 Авокадо разрезать пополам. Развернув половинки в разные стороны, открыть плод и удалить косточку. Аккуратно вынуть мякоть и мелко ее нарезать. Маленькую луковицу и чеснок очистить и измельчить. Смешать авокадо с луком и чесноком, чуть присолить. Сбрызнуть соком лимона.

4 Рыбу нарезать очень тонкими полосками. Выложить на плоское блюдо 1 блин. Промазать его по всей поверхности смесью из зелени, сверху положить кусочки рыбы.

5 Накрыть вторым блином, промазать его начинкой из авокадо.

6 Положить третий блин и выложить на него 2–3 ст. л. карамелизованного лука. Продолжать складывать стопкой блины с начинками, пока не закончатся все ингредиенты. Сверху можно положить несколько колечек лука. Накрыть пирог большой миской и поставить в холодильник на 2 часа.









блинчатый пирог десертный



ЧТО НУЖНО:

20 блинов диаметром 15 см
2 апельсина
200 г сметаны
2 ст. л. сахарной пудры
150 г шоколада

Время приготовления: 25 мин. + 2 часа
Порций: 10
1 порция: 327,3 ккал
белки – 6,1 г, жиры – 18,1 г, углеводы – 35,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Испечь блины, как описано в основном рецепте, увеличив количество сахара до 2–2,5 ст. л. Дать остыть.

2 Апельсины очистить от кожуры и волокон.
Ножом вырезать из пленки мякоть.

3 В сметану добавить сахарную пудру, взбить в пышную массу.

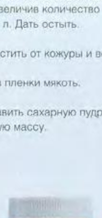
4 Шоколад натереть на мелкой терке и добавить в сметану. Аккуратно перемешать.

5 Промазать один блин сметаной с шоколадом. Положить на него второй.

6 Промазать сметаной и выложить апельсиновые дольки. Продолжать складывать промазанные блины в такой же последовательности, пока не закончатся все ингредиенты. Поставить в холодильник минимум на 2 ч.

КСТАТИ

Очень вкусно промазывать блины ореховой пастой «Нутелла». Это сравнительно новый, но уже очень популярный продукт на нашем рынке. В состав каждой баночки входят 50 измельченных с молоком лесных орехов, которые, как известно, богаты витамином Е. «Нутелла» легко намазывается даже на очень тонкие блины.





овощные оладьи



ЧТО НУЖНО:

500 г	моркови
500 г	шпината
2	яйца
100 г	муки
2 ч. л.	сахара
1 ст. л.	соли
1 ч. л.	разрыхлителя
150 мл	молока
4 ст. л.	растительного масла

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6
1 порция: 218,6 ккал
белки – 7,7 г, жиры – 11,3 г, углеводы – 21,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь очистить. Вскипятить в кастрюле чуть подсоленную воду. Опустить в нее морковь и варить 3 мин. Откинуть на дуршлаг и дать остыть.

2 Натереть морковь на крупной терке.

3 Шпинат перебрать и вымыть. Опустить в кипящую чуть подсоленную воду на 1 мин. Отбросить на дуршлаг и обдать ледяной водой.

4 Измельчить шпинат в блендере до состояния пюре.

5 Переложить овощи в отдельные миски. Добавить в каждую по 1 яйцу, 1 ч. л. сахара, 50 г муки, чуть подсолить и тщательно перемешать. Не прекращая перемешивать, влить в каждую миску тонкой струйкой по 75 мл молока. Смесь по консистенции должна напоминать сметану.

6 Сильно нагреть сковороду. Налить растительное масло. Выкладывать на сковороду овощную смесь из расчета 1 ст. л. на 1 оладушек. Готовить 1 мин. Перевернуть оладьи на другую сторону и обжаривать еще 1 мин. Переложить готовые оладьи в блюдо, накрыть и оставить в теплом месте.

КСТАТИ

Овощные оладьи можно готовить из зеленого горошка, стручковой фасоли, кабачков, лука-порея. Технология подготовки овощей такая же. Сначала овощи нужно приварить в кипящей чуть подсоленной воде, затем измельчить и смешать с остальными ингредиентами.



блины-суфле



Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 880,5 ккал
белки – 34,1 г, жиры – 62,3 г, углеводы – 28,9 г

ЧТО НУЖНО:

Для блинов:

- **50 г** муки
- щепотка соли
- **2** яйца
- **175 мл** молока
- растительное масло для обжаривания

Для суфле:

- **300 г** филе трески
- **300 мл** молока
- **1** луковица
- **1** лавровый лист
- **40 г** сливочного масла
- **2,5 ст. л.** муки
- **2** желтка
- **3** белка
- **100 г** швейцарского сыра
- **300 мл** сливок жирностью 33%
- **50 г** сыра пармезан
- соль и перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с солью. В миску влить молоко, добавить яйца и муку. Перемешать, чтобы не было комков.

2 Разогреть сковороду диаметром 18 см. Смазать ее маслом. Налить поварешкой немного теста и печь блин 1 мин. Перевернуть на другую сторону и выпекать еще 30 сек. Переложить блин на салфетку. Так же выпечь остальные блины.

3 **Приготовить суфле.** Рыбу вымыть. Положить в кастрюлю с молоком, очищенной луковицей и лавровым листом. Довести до кипения, снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 7 мин.

4 В сотейнике растопить сливочное масло, всыпать половину муки. Снять с огня и перемешать. Вернуть на огонь, добавить оставшуюся муку и, снова сняв с огня, перемешать. Размешивая, влить молоко. Перелить смесь в миску, добавить желтки, 2/3 натертого швейцарского сыра, взбить венчиком. Добавить рыбу, соль, перец по вкусу и перемешать.

5 Взбить белки в крепкую пену, ввести в соус, перемешать. Смазать маслом формы для выпечки. Положить в каждую по блину так, чтобы на дне формы лежала только половина блина. Выложить часть суфле и накрыть второй половиной блина.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Сливки довести до кипения, снять с огня. Добавить оставшийся швейцарский сыр и пармезан (натертый). Полить соусом блины и поставить в духовку на 15 мин.

Сразу же подавать к столу.














СПОНСОР РЕЦЕПТА
карат
1924
ВСЕ
ПО-ДОМАШНЕМУ!

запеканка из блинов

M≈

Время приготовления: 1 час
Порций: 8
1 порция: 128,5 ккал
белки – 6,7 г, жиры – 6,1 г, углеводы – 12,1 г













ЧТО НУЖНО:

Для блинов:

200 мл молока
50 г **сливочного масла «Домашнее» «Карат»**
0,5 стакана муки
1 яйцо
1 ст. л. сахара
0,5 ч. л. соли
50 мл растительного масла

Для начинки:

150 г цукатов
150 г засахаренной вишни
100 мл белого десертного вина
2 яйца
150 г сахарной пудры
400 г **зерненого творога «Сыр «Домашний» «Карат»**
1 ч. л. крахмала
1 ч. л. ванильного сахара

Для соуса:

200 мл **сметаны «Домашняя» «Карат»**
1 ст. л. сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца, соль, сахар и размягченное **сливочное масло «Домашнее» «Карат»** растереть, влить половину теплого молока, всыпать половину просеянной муки и перемешать. Оставшиеся молоко и муку добавлять поочередно небольшими порциями, перемешивая, до образования однородной массы.

2 Выпекать блины на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом.

3 Цукаты и вишню вымыть, положить в сотейник, залить вином и поставить на средний огонь, прогреть 10 мин. Дать остыть, процедить. Отвар сохранить.

4 **«Сыр «Домашний» «Карат»** откинуть на сито и оставить на 5 мин. Желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить сыр, крахмал, ванильный сахар, цукаты и перемешать. Белки взбить в крепкую пену, ввести в сырную массу и перемешать

5 **Приготовить сметанный соус. Сметану «Домашняя» «Карат»** смешать с сахаром, добавить 1 ст. л. винного отвара и перемешать.

6 Блины выложить слоями в форму, промазывая каждый творожной массой. Залить сметанным соусом, накрыть фольгой и запекать 20 мин. при 180 °С.

КСТАТИ

«Домашние» масло, сметана и сыр «Карат» производятся из натурального молока, не содержат консервантов и имеют сертификат «Экологичный продукт». «Сыр «Домашний» – прекрасный диетический продукт: он богат кальцием, в нем содержатся молочнокислые бактерии и незаменимые аминокислоты. Он нежирный и легкоусвояемый. Срок хранения – 7 дней.





шотландские оладьи с соусом из изюма













ЧТО НУЖНО:

Для оладьев:

- **350 г** муки
- • щепотка соли
- **1 ст. л.** корицы
- **75 г** изюма
- **1 ст. л.** тертой цедры апельсина
- **40 г** сливочного масла
- **225 мл** молока
- **3** яйца
- **150 г** сахарной пудры
- • сливочное масло для жарки

Для соуса:

- **100 г** изюма
- **150 мл** воды
- **50 г** сахарной пудры
- **1** стручок ванили
- • сок 1 лимона

Время приготовления: 45 мин.
Количество: 30 шт.
1 порция: 103,8 ккал
белки – 2,0 г, жиры – 2,3 г, углеводы – 18,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить соус.** Изюм вымыть. В сковороде нагреть воду, добавить изюм, сахарную пудру, разрезанный пополам стручок ванили и сок лимона. Готовить 10 мин. при медленном кипении.

2 Вынуть ваниль, перелить смесь в блендер и взбить в пюре, затем протереть через мелкое сито. Перелить в соусник.

3 **Приготовить тесто.** Изюм вымыть и обсушить. В большую миску просеять половину муки с солью. Добавить сахарную пудру, корицу, изюм и цедру. Влить растопленное сливочное масло.

4 Влить молоко и яйца. Тщательно вымесить венчиком, подсыпая оставшуюся муку.

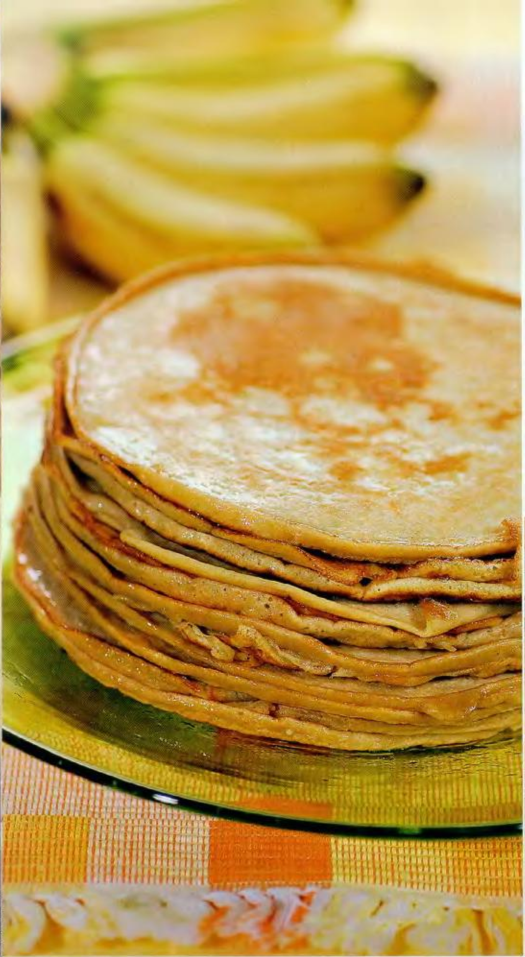
5 Разогреть сковороду. Смазать ее небольшим кусочком сливочного масла. Выкладывать тесто на сковороду столовой ложкой и жарить 2 мин.

6 Перевернуть оладьи на другую сторону и готовить еще 2 мин. Переложить на блюдо и накрыть, чтобы оладьи не остывали.

Подавать горячими с соусом из изюма.

КСТАТИ

Шотландцы готовят эти оладушки в праздничные дни. Кроме изюма и цедры в тесто можно добавить вяленую вишню без косточек или измельченные цукаты.



блины с бананами

ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан муки
- **4** яйца
- **2** больших банана
- **300 мл** молока
- щепотка соли
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6
1 порция: 239,1 ккал
белки – 8,1 г, жиры – 10,7 г, углеводы – 27,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В блендере взбить муку, соль, яйца, бананы и молоко. Поставить тесто в холодильник на 1 час.

2 Венчиком еще раз взбить тесто. На смазанной маслом разогретой сковороде выпекать блинчики, по 45 сек. с каждой стороны.



1



2



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:** www.gastromag.ru: www.sadovnikmag.ru: www.handmade.idvz.ru

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc: №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect. dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Садовник – 46505, 20216; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП.
Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

В качестве подарка к 8 Марта для себя или своих близких предлагаем оформить ЛЬГОТНУЮ ПОДПИСКУ на журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа».

При оплате подписки до 15 марта стоимость журналов на 10 месяцев 2007 года составит:
«Гастрономъ» - 670 руб. «Школа гастронома» - 640 руб. «Школа гастронома. Коллекция рецептов» - 640 руб. «Садовник» - 475 руб. «Ручная работа» - 640 руб.

Первых 100 читателей, оформивших подписку по этому предложению, ожидают ПРИЗЫ - футболки и бейсболки с фирменной символикой.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.



Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



следующий выпуск морепродукты:

- салат с крабовым мясом
- фаршированные кальмары
- любимый суп Шарля де Голля
- пицца «Морская»

новый номер выйдет 19 февраля



«Кулинарные праздники с Александром Селезневым», Александр Селезнев, «ЭКСМО», 2006 г.

Тем, кто знаком с творчеством автора книги, хочется сказать: «Да. Шикарные торты в этой книге есть, но не только они». Ас кондитерского искусства, лауреат, чемпион и победитель, глава Кондитерского дома Александр Селезнев вышел за привычные для себя рамки и замахнулся на полноценное меню из 10 блюд для 10 календарных и семейных праздников, начиная от Нового года и заканчивая празднованием дня рождения на работе. Весьма удачный и, надеемся, успешный ход.

В книге предложен новый взгляд на классику семейных застолий. Рецепты не изобилуют новаторством и оригинальностью. Все блюда проверены временем и пользуются искренней любовью не одного поколения россиян. Александр специально не стал вводить в состав блюд новомодные продукты и технологии. Если закуска, то одним из вариантов обязательно будет селедка с отварным картофелем, если салат, то «Цезарь», а если в меню указан коктейль, то один из десяти обязательно будет «Мохито». Внимание сконцентрировано на авторской, оригинальной подаче классического блюда. Кроме того, в книге есть полезная информация по выбору подходящих к определенному напитку бокалов и советы по сервировке стола.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№03 (11), февраль 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров	Наталья Чернышева
Генеральный директор	Елена Трухина
шеф-редактор	Андрей Захарин
РЕДАКЦИЯ:	
координатор проекта	Ирина Мосолова
главный художник	Ирина Лещенко
отв. секретарь	Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы	Екатерина Овсепян
фотограф	Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики	Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы	Александр Ильин, Мария Привезенцева
веб-редакторы	Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры	Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант	Константин Жук
Исполнительный директор	Ольга Ткалич
Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь»	Марина Мамина
Отдел рекламы:	Евгения Демченко, Инна Иванченко, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова тел.: 725-1071
Отдел маркетинга:	Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галицникова, Ксения Любимова тел.: 725-1070
Распространение:	Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: 725-1070 факс: 725-1070, доб. 5048
Подписка:	тел.: 792-5562
Техническая поддержка:	Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка:	Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)
Типография:	«Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 222 100 экз. Цена свободная
Автор макета:	Ирина Лещенко
Фото на обложке:	Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.

GASTROMAG.ru – каждый день что-то новое!



GASTROMAG.ru – это

- тысячи иллюстрированных рецептов и пошаговых мастер-классов
- множество статей о еде и кулинарии
- подписка и архивные номера журналов

На GASTROMAG.ru вы можете:

- завести свою книгу рецептов
- публиковать собственные рецепты и оценивать чужие
- общаться на кулинарном форуме «Гастронома»
- задать вопрос «Гастроному»

конкурс февраля



GASTROMAG.ru и интернет-магазин «Чайный экспресс» представляют чайную викторину

ответив на вопросы викторины на нашем сайте, вы сможете выиграть уникальный чайно-кофейный сифон, чайную утварь и коллекционные чаи

только на GASTROMAG.ru

Уникальная возможность приобрести выпуски из архивов журналов «Гастрономъ», «Школа гастронома» и «Коллекция рецептов» – в любом наборе и любом количестве.

По вопросам рекламы на сайте обращайтесь по тел. (495) 725-1070, mail@gastromag.ru